PER LA PIÙ ESTESA COLTIVAZIONE DELLE PATATE ANNOTAZIONI DEL VICARIO REGIO DI...

Ranieri Barbacciani Fedeli

Si quid novisti rectius istis
Candidus imperti; si non, his utere mecum.

ORAZIO Epist. 6. lib. 1.

AL LETTORE

Non mancano scritti di valentissimi Autori diretti a persuadere l' utilità delle Patate; ma l' istruzione sopra certi oggetti non è mai bastantemente diffusa.

Chi non si lascia talora persuadere da sommi Uomini, si piega talvolta alle voci di un' amico, o alla lettura di un libro nuovo, che analizza le vecchie Teorie e semplicizza il metodo di eseguirle.

Egli è perciò che non vedendo quì inoltrata quanto basta la coltivazione delle Patate, malgrado gli eccitamenti ricevuti e l' esempio delle trascorse calamitose circostanze; in occasione che anche in quest' anno non ha arriso alle speranze de' Possidenti la raccolta delle fallaci Castagne, mi sono accinto a scri-

vere nelle autunnali vacanze, per animare i coloni alla successiva cultura di queste radici.

Mi avverrà forse di esporre qualche particolarità sebben menoma, non ancor detta, adattata in specie a questi luoghi.

Possa ciò servir d' incentivo per giungere al fine che mi sono proposto, diretto dallo zelo del pubblico bene, a cui mirano le cure del provido nostro Governo, ed il mio tenue lavoro avrà ottenuto il suo premio.

Sorpreso che il ragionamento intitolato *i più utili risultamenti dei pomi di terra*; scritto da questo zelantissimo Gonfaloniere di Barga Sig. Giannelli ai Popoli della Garfagnana Toscana, stato non ha guari pubblicato colle stampe di Pistoja, non abbia impegnato abbastanza, ad avanzare colla coltivazione delle Patate i mezzi di sussistenza, sia per conservare, sia per accrescere la Popolazione di questo Vicariato, e destinato dall' Augusto e Amatissimo nostro Sovrano a presiedere al bene governativo di questa Provincia, io mi farò un sacro dovere, lasciando da banda ciò che riguarda la parte del lusso e del gusto delle patate per ridurle ad uso di Cucina, come oggetto diffusamente trattato da detto Sig. Gonfaloniere, ed estraneo allo scopo, che mi propongo, di fare in appendice al detto Libretto poche e semplici osservazioni atte a spargere in queste contrade qualche luce al coltivamento di questa pianta.

E che altro mai far potrebbe la tenuità mia dopo quello che hanno scritto tanti benemeriti oltramontani ed italiani, come un *Parmentier*, *Rozier*, *un Tissot*, *un Arduino*, *un Dandolo*, *un Amoretti*, *un Filippo Re*, *un Targioni*, *un Mascagni*, per tacere di tanti altri Autori di rinomate società agrarie enumerati dall' *Abate Montelatici*, che formo la serie degli Scrittori oltramontani, e dal *Conte Re* che gli contrapose l' esuberante serie degli Scrittori italiani.

E comunque cogniti oggi mai fino alla nausea siano i varj sistemi per ben condurre la coltura di queste radici, e che non manchi anche in queste Contrade qualche industrioso coltivatore di una sì preziosa pianta, pur tuttavolta riflettendo, che vi sono ancora degli ostinati e degli infingardi, che mal calcolando il proprio interesse mostrano un quasi antipatico sentimento per una pianta così fruttuosa e confacente alla comune prosperità, e che gli istruiti son pochi in confronto di coloro, che hanno bisogno di ammaestramento, non credo nè inopportuno ne inutile di prescrivere con chiarezza e precisione il metodo che repu-

to più adattato al suolo di questo paese sopra un ramo di Agricoltura, che non deve essere disprezzato anche negli anni di ubertose e generali raccolte frumentarie come almeno giovevole ad aumentar la copia dei mezzi, e a divenire un soccorso sicuro, conforme attamente osserva il *Professore Pictet* per prevenire le carestie, e per gli anni di penuria di biade.

Di fatti egli è evidente che tutti i mezzi che si traggono dall' Agricoltura sono senza contradizione i più solidi, e i mono esposti ad ogni cangiamento dell' ordine politico e naturale, ma pure accade talvolta, che i sacrifizj che ella richiede non siano abbastanza da lei ricompensati. Egli è perciò sommamente utile, che delle raccolte di quei prodotti, che sono i meno fallaci e i più atti a supplire alla non rara penuria dei generi cereali, deva mai sempre procurarsi e la costante adozione ed i progressi: Non si ometta a tale effetto ogni sollecitudino per allontanare i pregiudizj volgari. Sono questi che fanno trascurare il frutto di questo buon succedaneo delle granaglie.

Lontano impertanto dall' idea di dettare delle peregrine pratiche agrarie, e in-

tento unicamente a contribuire all' estensione di questa cultura a dispetto delle grandi obbiezioni che da molti sragionatamente si fanno per mostrare l' inconvenienza di ammettere questo vegetabile nelle nostre Campagne, a cui risponde con molta logica il Padre *Glicerio Fontana nel Dizzonario Economico Rustico Tomo* 9 *Vol.* 2 io senza pompa di Erudizione inutile per i pratici coltivatori mostrerò.

1. I fondi che devono prescegliersi con economica avvedutezza, massime in questi luoghi senza defraudarli agli altri prodotti di prima necessità.

2. La scelta delle patate e sistemi teorico pratici di coltivarle tanto per modo di piantazione che di seminazione, dando una semplice idea del confronto degli utili e disvantaggi derivanti da questa diversa foggia di Agricoltura con corredo di notizie che refluiscono sopra la medesima.

3 Il modo di conservazione delle patate in natura.

4. L' uso di essa e differenti metodi per decomporre meccanicamente e chimicamente i principj e così ridurli in farina e panizzarli, e macchina semplice più delle fal-

ci, coltelli, Mulino-raspa e simili adattata in questi luoghi e di facile intelligenza ed apparato, con pratiche osservazioni, e risultanti dagli esperimenti fatti.

ART. I.

Non mi occuperò a tesser l'istoria dell'originaria derivazione di questo vegetabile nato nel Perù, dopo l'idea che ne dà il *Conte Filippo Re nel cap. I. della sua Opera* sopra le Patate, ove assicura, che dalla Spagna è venuto, pria che in ogni altro luogo, in Toscana, e senza intenzione di voler fare un trattato, mi limiterò solo a far conoscere, che il Granduca **FERDINANDO SECONDO**, e **COSIMO TERZO** ne ordinarono in questo Stato un incipiente coltivamento, che facevasi nei giardini. Lo attesta dal primo il *Padre Magazzini* nella sua coltivazione Toscana stampata nell' 1625, e del secondo una *lettera del Redi* citata *dal benemerito nostro Professore Ottaviano Targioni Tozzetti*.

Talchè malgrado la vetustà di questi tubercoli nel suolo di Etruria farà specie di vedere tuttora pargoleggiarne il Coltiva-

mento, di fronte a quella massima utilità dimostrata da due veneti Scrittori Griselini e Zanon. Si aumenterà la meraviglia dopo il riflesso, che la profiouità di simil prodotto fu riconosciuta in esperienza nelle passate scarse annate, in cui ha supplito alla mancanza di altri generi presso quelle famiglie, che ne avevano una certa quantità. Hanno queste con tal mezzo tenuti in vita tanti miseri, che altrimenti perivano sotto il peso della più squallida fame, satollandoli con questo cibo apprestato con mano benefica, onde diradare i tristi effetti della penuria e della più affliggente calamità.

Ma si arresterà lo stupore, se almeno per poco si rifletterà *con Filippo Re Vol. 2. pag.* 252 che l' ostinata avversione degli Agricoltori per tutto ciò che par essi è nuovo, il timore di vedar sostituire permanentemente queste radici al grano, la poca istruzione de' proprietarj intorno all' economia rustica, e le vedute private degli Agenti sono la cagione potissima ed evidente che non si vede generalizzata, e non si attende al modo di rendere indigena la produzione delle Patate.

Nè mi fermerò a notare che questa pianta chiamata da *Linneo* „ *Solanum Tuberosum* „ differisce molto per il fiore, per la foglia e per la radice dal vero *Batatas*, per usare il termine tecnico de' Bottanici dal *Convolvulus Batatas* che è presso di noi non esiste o non è ben conosciuto, perchè hanno ciò spesse fiate rimarcato molti altri nostri Scrittori, ed io violerei le mie promesse, di cui voglio essere fedele osservatore.

Passerò invece ad assicurare che non avvi cura in questo Vicariato, in cui non possa introdursi utilmente questa coltivazione.

Ogni qualità di Terreno a senso del *Sig. Lastri* può esser atta alla cultura di queste radici, e il *Sig. Parmentier* pure afferma che, „*il n y a pas de terrain dont les* „*pommes de terre ne s' accomodent* „ Null' ostante il Terreno puramente forte ed argilloso è senza meno nemico di queste piante. Ivi non può stendare le sue radici e farsi luogo un Bulbi. *Il Parrovicini Vol. X. pag.* 126 accerta che da terreno argilloso vi ebbe meschino frutto. Ma se all' argilla evvi unita qualche altra qualità di terra, che

ne temperi la tenacità, dubbio non vi è che quella terra diviene atta all' uopo ed opportuna.

Egli è quindi che il suolo Barghigiano offra un vasto campo all' industria di questi indefessi abitanti, perchè debbano aver cura di aggiungere alla loro coltivaziona anche questo ramo d' industria, che sarà foriero di immensi vantaggi.

Affinchè questi possano giungere ad esser completi, fa di mestieri che si impieghino que' terreni, che attualmente rimangono senza una speciale coltura, e precisamente i beni communali e le selve, ma conviene esser canti di non perdere il buon terreno che vi è sotto con scalzarlo e pendio, perchè dopo poche patate rotta la crosta di buon terriccio, a buonacimo che è sotto i Castagni verrebbe a perdersi puranco le terre, e mentre non vi sarebbe più luogo a pianter patate si rischierebbe ancha la perdita delle Castagne perchè mancanti di terre, e del fusto alle barbe che hanno nelle medesima; fa dunque duopo scegliere fra le selve quelle che non possono dirsi assolutamente scoscese procurando di condurre le coltivazione in una guisa, che non

renda i tubercoli troppo coperti dagli alberi. Giacchè questi luoghi subalpini non offrono la comodità degli ubertosi Uliveti della Marina nè delle colmate, e l' angusta Comune non dà terratico a tutti scielto e misto di Sabbione da potersi ridur fine e tritolato colla vanga: si accordi la preferenza nella scelta piuttosto a cigli delle fosse di nuovo cavate, a terreni di recente alluvione, che formano un suolo artificiale di bonificazione, che a quelle selve che non siano soverchiamente inclinate, del pari che alle estremità delle Vigne e Campi a' Boschi limitrofi, ove raramente si ottiene abbondante messe, ed a quei luoghi alpestri, ove si semina con fatica la segala, la quale va poi soggetta a tante e tante intemperie dell' aria connaturali a questo clima.

Sia certa il buon padre di famiglia che non sdegnano le patate i luoghi di Montagna secondo la testimonianza *del Conte Re Cap.* 2 dell' Opera sopra allegata, massime ne luoghi ombrosi. Questi anzi assicurano la raccolta dagli effetti dannosi di una anticipata aridità della stagione, perchè non vi ristagni l' acqua.

ART. II.

Fatta la scelta del terreno con questa esulatezza, quella delle patate non è oggetto poco interessante. Sarà utile procurarsene delle biancastre, bislunghe, delle rossastre rotonde. L' esperienza farà conoscere quale delle due sorti si adatti più al terreno. Non nego che alcuni lodano la gialla, ma evvi chi sostiene che ne' luoghi meno buoni la migliore specie e la più convenevole alla coltivazione e a bisogni della parte meridionale dell' Italia sia quella che ha la forma tonda, la pelle di color bigio, l' interno bianco; difatti di questa specie se ne trova gran copia a' mercati di Pisa e di Livorno. Ma queste radici quand' anche abbiano tutti i primitivi caratteri delle varietà, e così il color rosso, bianco, violetto la figura piatta, rotonda o bislunga, tanto fa lo stesso, perchè alla perfine si risolvano tutte in una delle due varietà. Di quest' avviso è appunto il prelodato *Sig. Re al Cap.* 5 il quale raccomanda decisive esperienze sui pomi di terra *primitivi*, e *tardivi*, non potendosi dare in questo Articolo altra teo-

ria che queste radici procurarsi devono sempre dai luoghi freschi, e più alti di quello ove si vogliono porre con accordar la preferenza, come è ben naturale, alle radici più nutrite e sane, di buccia liscia e fine.

Il mezzo peraltro della Seminazione sarebbe egli più utile per la propagazione delle patate? Io non voglio entrare in questo dettaglio dopo tutto quello che si legge nel Dizionario dell' Agricoltura dell' Abbate *Rozier* alla parola *Pom de terre section 15 a vantage de semis* ove fa vedere, che queste offrono il vantaggio di inviare da una estremità all' altra del Regno il mezzo di propagare delle buone specie di questa radici, di ringiovanir quelle di cui il germe è fatigato, d' aumentare il numero delle loro varietà, di prevenire la loro degenerazione, e di ottenere in fine migliori patate. Di più i loro occhi restano sempre sotto terra dopo la raccolta, i quali si salvano dai rigori dell' Inverno, e la loro semenza germoglia a primavera, o si confonde colla nuova piantazione. Si hanno con questo mezzo in differenti punti le patate della specie delle bianche al primo dell'

enno che pesano fino a 24 once. Ma in generale esse sono piccole nel primo anno *Monsieur de Chancey* rimarca pur egli i felici resultati che gli ha prodotto questo metodo. Egli è perciò, che io mi ristringerò soltanto ad osservare che Monsieur *Parmentier*, parlando dei semi de' pomi di terra dice „ *Cette voie a souvent été tenteé*, „ *mais toujours sans but; jamais on n' a songé à en suivre les effets persuadé que la* „ *regeneration de pommes de terre obtenue* „ *ainsi est douteuse, difficile, et trop-longue pour attendre le produit ordinaire*". Nondimeno egli è questo il soggetto importante della memoria, che si trova inserita nel trimestre d'Inverno del 1778 *de la societé Royale d' Agricolture*, ove però si fissa che per provenire la degenerazione delle patate non avvi altro mezzo, che quello de semi, ed amando la verità conviene confessare, che qualunque sia la specie delle medesime, che si seminano dopo un numero di anni incominoia a degenerare dalla primiera bontà, le patate si riproducano più piccole coperte di preminenze nodose, e piene all' intorno di color verdastro, che le rendono di cattivo sapore,

e molto incomode per la panizzazione, allore convien variare il seme. Null' ostante questa seminazione è raccomandata, e tenuta in pregio dagli Oltramontani. Ella è facilissima ad eseguirsi. Si prende un certo numero di steli, quando cominciano ad ingiallire, e mostrano le bacche della loro sommità perfettamente mature, e si sospendono in un luogo adattato fino alla ventura primavera, praticando la diligenza di non tenerli in parti frigide, ma nemmeno esposti al fuoco artificiale da rendere i semi incapaci a germogliare. Al marzo si sfacciano le bacche suddette in un vaso di acqua: colla mano si separa il seme dalla parte carnosa, il quale ben lavato si lascia prosciugare al sole, alla propizia stagione cessato il pericolo delle brine si pone in terra lavorata e disposta, come si è detto di sopra. Il frutto, che se ne ricava sarà in grossezza simile a un cece. Si semina come il formentone a giusta distanza, e si attengono delle patate della grossezza di un' uova di piccione, le quali servono pel seme dell' anno futuro, e durano almeno per un decennio a dar delle patate di buonissima qualità. Quando poi i germi non hanno suffi-

cienti forze per rompere la superficie crostacea della terra, conviene agevolare il passaggio, e gli autori consigliano l' uso dell' erpica, e quindi dopo qualche giorno l' uso dell' aratro da farsi passare tra l' una, e l' altra fila di detta Patata, ma ciò cammina laddove trattasi di grandiosa piantazione. Nella piantazioni più piccole e di montequi pure la zappa è più adattata, purchè sia stretta, e discretamente lunga, non accedente i nove pollici. Ella è buonissima a rompar la detta crosta, e a ripulir la terra da tutte le erbe cattive, lo che è senza meno essenzialissimo.

Ma o si adotti il metodo della seminazione delle patate, o si piantino i bulbi che a tempo della raccolta mettonsi a parte, sarà utile il preparare i campi qualche mese anticipato, e precisamente alla fine dell'Autunno colla prima aratura non senza spargervi della calce, delle ceneri e delle erbe bruciate, notando che per le piantagioni ristrette la vanga e la zappa fanno il lavoro, alla fine dell' Inverno non di spiaccia arar di nuovo il terreno, e se sia possibile, sarà commendabile un' egual diligenza per la terza volta. Giunta la pri-

movera si facciano i solchi nel terreno col sugo già preparato; nel fondo di essi si ponga la patata o intera, o divisa in quattro, sei o otto porzioni in ragione del numero de' getti, ossia degli occhj, che non devono essere molto internati nella polpa, ma sporgenti in fuori. A senso ancora *del Sig. Amoretti* nel primo caso si appellano ciechi, e vi si affidano ben poco i diligenti coltivatori, i quali garantiscono dall' altra parte quelli, che hanno gli occhi, lasciando intere le piccole patate.

Non devo qui omettere in linea di osservazione, che il *Sig. D. Gaspare Luigi Gaspari* in una sua seconda lettera riportata *nell' istruzione Udine* 1816 assicura che il resultato de' suoi esperimenti gli fece apprendere più utile la piantazione delle patate intere, che di quelle tagliate, e che accordando all' epoca della piantazione un prezzo anche duplicato di quello delle patate al tempo della raccolta è sicuramente più proficuo piantarle intere che tagliate, e sole che mescolate al formentone, potendo scusarsi il taglio, allorchè è suggerito dalla necessità, e dalla economia.

Niente meno interessante è per altro

per ottenere un abbondante prodotto avere due altre avvertenze : 1.° di cogliere i vermi che vi si trovano, che distruggono sovente i bulbi, di cui si pascono, ed il mezzo riconosciuto utile in questo proposito è di suoprire di polvere di calce il campo. *Filippo Re* parla di ciò al *Cap.* 12. *della sua Opera*, ed indica l' espediente di allontanare colla caccia i danni che producono le talpe ed i sorci; 2.° di procurare, che i terreni alla piantagione destinati sieno più o meno concimati a misura della loro naturale fertilità, senza incorrere nell' eccesso, il quale, se pure è capace a rendere un po' più ubertoso il raccolto, è però riconosciuto in esperienza, che un soverchio ingrasso rende la patata di qualità meno saporita e meno farinacea come riflette *il Sig. Carlo Amoretti nell' istruzione della coltivazione delle Patate Cap* 4. Tutte queste misure sono eccellenti pure bisogna averne delle altre, e non perder di vista, che fra una pianta e l' altra vi sia la distanza di mezzo braccio almeno, o come altri vogliono tre quarti di braccio. Ma siccome intorno a questa distanza vi sono delle dispute, credo che sa-

rà bene regolarsi in simil rapporto con de' principj generali per accordarla maggiore se il terreno è buono, e le radici sono voluminose, e minore nel caso opposto. Fa di mestieri poscia ricoprire la patata con due o tre dita di terra.

Il tempo opportuno per questa piantagione è dal dieci di Aprile fino a tutto il Mese successivo regolandola per altro secondo l'esposizione locale e stagione più e meno anticipata, ritenendo per principio certo, che alla patata è antipatico e nemico il freddo.

Allorchè la pianta si sarà elevata con cinque o sei foglie a un mezzo piede sopra il terreno, si deve rincalzare all'intorno come il granturco, e ripulire dalle erbe cattive, senza però toccare nè le foglie, nè le radici. Quando le foglie sopra la terra diverranno gialle, lo che avviene ordinariamente dall'Agosto all'Ottobre, la patata potrà dirsi giunta alla sua maturità. Allora possono svellersi impunemente le foglie, e farsene quel governo, che più si crede conveniente, essendo un ottimo nutrimento per le bestie vaccine secondando l'opinione fra gli altri del *Sig. Ignazio Ronconi* nel

di lui Dizionario di Agricoltura. Credo, che debba tenersi fuori di questo caso l'opinione di quelli, che reputan di più gran nocumento recider la foglia alle patate anche una sola volta. Questa opinione mi sembra la più fondata, perche egli è omai dimostrato, che le piante ricevono dall' aria per mezzo delle foglie non poco nutrimento. Che poi l'idrogeno, il carbonio, l'azoto, la luce, e l' elettricismo contribuiscano moltissimo alla loro economia, e un canone insegnato alla materia da *Beccheria*, e da *Soassure*. Si attenga dunque al consiglio l' industre Agricoltore di non togliere a queste piante quelle foglie, che diè loro la natura, come fonti inesauste dell'opportuno loro nutrimento, mentre il costringerle alla riproduzione degli steli per ritornare al loro primiero stato naturale, è ragion fisica, che deve depauperarle di tutto il lor vigore.

Per ultimo non può abbastanza raccomandarsi l' avvertenza testè annunziata, che nella stessa guisa degli altri prodotti campereccì, le patate devono raccogliersi giunte alla loro piena maturità, ma per prenderle conviene avere l' avvedutezza di sol-

lavar la terra colla vanga incominciando sempre la raccolta da quelle, che si sono dalle altre distaccate.

Nella penuria, e ne' gemiti, in cui si vivea in questo luogo nell'anno scorso, ha avuto non' poche querele, che si dissotterravano da' famelici Agricoltori le patate immature con nocumento ragguardevole della raccolta, perchè i tuberi non erano compiti Speriamo nella provvidenza di non vader rinnovate per lungo tempo simili sciagure. Ma se pure eguali, o altra critiche circostanze condurassero a tal passo, si aspetti almeno il tramontar del sole, si levi quindi la terra, che contorna il tronco, a discoperto il tubero più grosso si taglino la radici con ferro separandole dal resto della pianta, o almeno si scuopra questa lateralmente, e si levino agiatamente le radici non senza riempire la buca, e questa sistema assicurerà, se non altro, dal danno il resto della pianta medesima.

A R T. III.

Fatta la raccolta, è interessante il pensare alla conservazione della patate pel

tempo più lungo possibile, in un luogo opportuno asciutto riservato dall' eccessivo rigore del freddo, e procurar ad esse una stanza difesa dall' accesso dell' aria, facendo sapere il Sig. *Thaer* uno de' più valenti Agronomi teorico pratici dell' Alemagna, qual danno arrivi anche alle patate sane, che esistono in mezzo alle gelate. Il soleggiamento è il mezzo di farle traspirare una parte della loro umidità per meglio conservarle, come osserva il Sig. *Dandolo*.

Quindi si mettano in camere a tetto ben coperte di asciutta paglia, e nel riscaldar della stagione bisogna riporle in cantina fresche ma non umide. Ne' luoghi oltramontani ho sentito, che mettonsi in botti ritte disposte a strati fra foglie secche. Gli Americani praticano di fare una fossa sotterranea riparata dal gelo, dall' umido, e dall' eccessivo caldo, ed ivi riporle frammezzate da paglia.

Non bisogna accumularle tanto, ma porle meno ammassato che sia possibile, perchè se la stagione è calda esse non tardano a germogliare, e ad impassire.

Il sistema, che qui si tiene da molti di farle asciugare intiere nel forno per quanto

le spogli di ogni umidità e così le sottragga dal gelo e dalla germinazione; tuttavolta non è buono, perchè divengono dure e poco gustose al palato, vizio che pur conservano quando sono ridotte in farina.

Dopo tutto quello, che ha scritto il *Sig. Castel* non ha guari; e dopo le precauzioni indicate dal *Sig. Parmentier* per la conservazione delle Patate, non è possibile aggiungere altre osservazioni su questo proposito. Ed io potrei rinviare a leggere questi Autori, se scrivessi per gli Eruditi; ma per non lasciar niente a sapersi alle persone meno esperte, mi limiterò a suggerire che sarà della maggiore utilità di dare alle patate alcuni bollimenti nell'acqua.

Ma qual grado di precauzione potrà usarsi, se giungono a gelare, malgrado ogni diligenza non facile ad usarsi dalle persone de' monti?

Lo stesso *Sig. Thaer*, e il celebre Signore *Emhof* indicano in tale ipotesi l'immersione per sole due o tre ore nell'acqua appena cavata dal Pozzo, o non potendosi aver subito, almeno intiepidita leggermente potrà servire di farmaco, reiterando l'immersione per qualche ora, e così diver-

ranno buone, ma convien servirsene subito per la cucina. Un pariforme metodo si usa per togliere il gelo al cavolo, alle castagne e simili. Ma egli non può esser atto che per una piccola dose : se le gelate saranno in copia si stendano sopra un prato senza che l' una tocchi l' altra, ed ivi si lascino stare finchè altri giorni alternati di gelo e non gelo le rendano disseccate in guisa, che battendole col martello si rompano in pezzi, allora portandole al mulino si riducono in farina.

Questi sono i resultamenti più sicuri delle esperienze dell' indicato celebre *Emhof*.

Non creda il possessore di questi prodotti che all' appressarsi della primavera sia inutile ogni altra precauzione In qualla stagione si dà luogo alle Patate a germogliare, e non evvi altro migliore espediente che ridurle in farina.

ART. IV.

Tutti conoscono le maniere più usuali di adoprar tutte queste radici, e l'

Opuscolo del Sig. Gonfaloniere le ho estesamente indicate. Ma l' uso principale, ed economico insieme è quello della panizzazione. Pochi però ne sanno fare la pasta e il pane: molti metodi ed apparati possono adoprarsi. Convien premettere che le patate combinano con varie qualità di farina, come di Molenda, Saggina, Granturco ec oltre quella di Grano, di cui è conosciuta prima la manipolazione Nondimeno io che scrivo per gl' ignari non ometto di dettagliare il metodo di questa panizzazione. Egli è formato di due terze parti di detto Grano e di una di patate, le quali cotte dopo nell' acqua e ridotte in polpa collo schiaccio della gramola, si vuotano ne' due terzi di farina di grano lievitata, spargendovi sopra una spruzzatura di sale proporzionata in guisa che ogni 208 once di pasta di farina abbia un oncia di sale, servendosi del lievito della sola farina di Grano, per quanto sia migliore quello di birra. Si manipola quindi la pasta con molta forza tenendo preparata dell' altra farina per aumentarla alla pasta, se non sembra giunta ad uno stato di sufficiente solidità. Gli si permetta dipoi un giusto lievito, e quin-

di si faccia cuocere in Dorno non tanto caldo, perchè il pane non si cuoca troppo presto al di fuori e rimanga mal cotto al di dentro; non sarà dubbio che il pane verrà buono, saporito e di facile digestione. Un pariforme sistema si usi per farne pasta da minestra o maccheroni. Così un terzo di farina di grano è risparmiato, e confrontando il prezzo del grano con quello delle patate, il risparmio è chiaro e sensibile. Sarà anche maggiore se prestasi fede *al Sig. Conte Re*, che accerta che riesca bene anche a dosi eguali. Nè il pane tanto fine e affiorato che si usa alle tavole de' Grandi si reputi molto vantaggioso alla salute. Egli è un amido di non buona digestione. *Tacito* scrive che Augusto amava costantemente alla sua tavola il pane *autopiro* volgarmente detto *a tutto staccio*, e che questo sistema gli cagionò prospera salute e lunga vita, riprovandosi ogni ricercatezza nelle materie proprie alla sussistenza anche *da M. Linguet* nella sua singolare dissertazione contro l'uso del Pane e del Grano impressa negli *Annali Politici Civili e Letterarj Tom. 5 pag. 429.*

Un' altra forma di panizzare le pata-

tè per la classe più indigente della popolazione è quella di combinarle colla Molenda, Saggina, e Granturco.

Per questo mescolo fu posta a prova per testimonianza di *Parmentier* quella qualità di Patate che si conosce in Francese sotto il nome di *grosseblanche* (*Solanum Taberosum flore albo* Linn.) il di cui seme era stato mutato nell' anno precedente.

Egli racconta che fu preso del Lievito comune in piccola dose, fu disciolto nell' acqua calda e fu unito alle patate ridotte in pasta all' oggetto di farle fermentare, e quando fu perfetta la fermentazione, vi fu unita la farina in doppia quantità, e segnatamente a ℔ 12 di farina delle qualità sopra indicate, vi furono unite ℔ 6 di patate.

Giunta a perfetta fermentazione il pane fu posto in forno un poco più riscaldato del solito, giacchè questa qualità di pane richiede un maggior grado di calore: il saggio del pane è stato paragonato con quello di sola farina, e fu trovato migliore, e resi meno sgradevoli al gusto del palato il Granturco e la così detta molenda; ma nell' America e nei paesi del Settentrione si fa il pane delle sole patate. I soli farinosi non si

potrebbero ridurre in pane senza il concorso di una sostanza in fermentazione, che comunemente appellasi lievito. Per la conversione adunque della patata in pane, bisogna prendere mezza libbra di polpa di patate e altrettanta dose di amido, immerger queste due sostanze in quattr'once di acqua calda, e porre in luogo caldo questo miscuglio.

Dopo 48 ore si sentirà una leggera esalazione di odore agro. Deve aggiungersi a questa massa nuova quantità di amido di polpa, e di acqua calda con esporla ad egual temperatura per il medesimo spazio di tempo; e lo stesso deve ancora altra volta replicarsi, e dietro questa preparazione la pasta diviene in sei giorni capo lievito.

Questa preparazione non bisognerà in seguito; mettendo a parte un pezzo di pasta, come si pratica da chi fa il pane. Tutto l'imbarazzo del capo lievito può economizzarsi coll' uso di una piccola porzione di lievito, così dice *il Sig. Parmentier*.

Dopo ciò rinvio a leggere il libro del *Sig. Edlin*, ove trovansi i metodi di convertire in farina le patate, e insegna l'arte di farne il pane. Il Signor *Parmentier* prescrive l'uso della grattugia di latta pian-

tata sopra un telajo di legno, e posata sopra una torrina o sopra una scodella, che si vuota a misura del suo riempimento in un più vasto vaso. Grattagiata la patata ne viene una pasta liquida che all'aria prende un colore. Dopo la diluzione di questa pasta in acqua proporzionata si mescola colle mani sopra il solito cilindro ossia spianatoja. Di tutto si fa il versamento in uno staccio posto sopra di altro vaso, si dura a dilavare finchè l'acqua non resta chiara. *Il Sig. Solomè* membro della Farmacia di Parigi prescrive questa medesima grattugia, colla sola differenza che in vece di poggiarla sopra un telajo, egli dice che ne armò una mola. *Il Sig. Dubardier* detto dilettante di Storia naturale ideò un mulino costrutto con questo principio. Sappiamo che anche *il Sig. Gallot* Medico a S. Maurizio il Grande ne inventò un altra, e che dal *Sig. Lois di Losanna* fu ritrovata utile la pratica della Raspa per gli abitanti montagnoli del suo paese, che nell'Opera *dell'Amoretti* recentemente stampata a Firenze fu riprodotta, come un istrumento utile per questo oggetto, l'antica macchina di *Baume* ridotta più semplice dal nostro Signor *Fab-*

broni. Dietro questa pratica il *Sig. Abbate Domenico Mazzoni* imaginò recentemente il famoso Mulino-Raspa, come adattato alle montagne pistojesi. Egli addita per prima cosa la lavatura delle patate, quindi la raspatura di esse la più minuta per mezzo del così detto Mulino-Raspa, la lavatura in seguito di dette materie raspata all'acqua corrente per tre volte, e la chiusura in sacchi ordinarj per sprigionar l'acqua possibile mediante strettojo, la successiva disseccature di esse al sole o in stufa. Le inconvenienze di questa pratica sono con molta critica rilevate dal nostro culto *Sig. Ridolfi* nella sua Memoria pubblicata recentemente colle stampe dalla società dei Georgofili.

Tutte queste macchine adunque non facilitano i mezzi di separare la fecola dalle patate con quella semplicità comprensibile da ogni ceto di persone. Così la difficoltà di scioglierle e ridurre in pasta le patate per defetto di qualsivoglia macchina in questi luoghi contribuisce non poco a render penoso il buon esito della panizzazione delle patate.

Ma perchè non si insista nella mancanza di ogni macchina sconosciuta dagli Abi-

tanti della montagna; mancanza che diminua e forma il maggiore ostacolo nella popolazione in proposito di questo ramo di agricoltura; qualora sembri di difficile esecuzione o troppo qui costoso il nuovo metodo proposto dal Sig. Marchese Ridolfi, il quale fa consistere il suo meccanismo in una caldaja di acqua bollente, che contenga libbra 100 di patate in uno strettojo consimile a quello usato dai fabbricanti di paste da minestra, e in un forno con varj telari di legno, ecco un progetto per ridurre in farina le patate senza meno il più economico, con metodo usuale, della più comune intelligenza, o senza bisogno di nuovi e dispendiosi istrumenti.

Si profitti della macina verticale da oliva con mettere le patate già lavate e ripulite dalla terra in gabbie nuove da Olio volgarmente dette *buscole*. Si estragga quanto e possibile l'amido mediante il torchio o strettojo da oo; ne deriva l'amido, quindi si disseccherà al sole sull'aja al pari di altri cereali ed in seguito si macinino. Si avverta che anche il *Sig. Ridolfi* fu di avviso che ogni strettojo da vino, o da olio può ridursi a quest'uso senza che si renda me-

no atto a' comodi per i quali fu costruito; ma egli propose di aggiungervi una trafila fissata alle spade. Il Signor *Lastri nel suo Trattato di Agricoltura pratica Tom. 3.* commenda l'uso delle *buscole* e dello strettojo per cavar l'umido delle patate già cotte e spellate, affine di seccarle poi e ridurle in farina. Ciascun vede i mirabili vantaggi e la preferenza che merita un' eguale operazione sulle crude dopo rotte ed infrante.

Per animare a più accertata esperienza ecco il resultato di un piccolo saggio fatto circa la metà del decorso febbrajo senza la trafila proposta dal Sig. Ridolfi.

Patate piccole e prosciugate libbre 10 once 6.

Frante estratte al torchio libbre 4 once 6.

Seccate in 24 ore in caldano comune libbre 2 once 6.

Fecula depositata in 48 ore dall' umore estrattone, e dopo seccata once 2.

Semola estratta dalla suddetta farina once 2.

Questa farina era finissima infinitamente bianca, attirava ossia solidificava molta

acqua nel panizzarla. Sembrerà forse a prima vista che si ricavi poca farina nel progettato sistema, ma non deve omettersi di calcolare che l' esperienza fu fatta sopra patate piccole, che non vi sono ne spese di tre uomini nè di costruzione di macchine, trafile, forni, caldaje e simili, ma che tutto può eseguirsi con ogni facilità dal più inculto villano. Non sarebbe stato omesso il progetto di farne migliori calcoli ed esperimenti più in grande e di perfezionare il metodo, se i nuovi saggi eseguiti già dal Signor *Dottor Coltellini* annunziati colla stampa edita in via del Palagio intitolata „ *Nuovo ed interessante Lavoro sulle così dette Patate* „ non promettesse di farci conoscere il vero, facile, economico e distinto processo di tutte le suddette moltiplici preparazioni, le quali sembrami di aver quasi indovinate col suddetto metodo, giacchè ne' due saggi di numero 1, e 2 pare che il Sig. Chimico Coltellini abbia adottato egli pure il sistema di servirsi delle patate crude. Aspettiamo anziosamente di sentire che l' adempimento delle sue promesse sia coronato dal miglior successo, a cui convien stare più che alle parole.

Abitatori della montagna di Barga a cui è diretto principalmente questo discorso, vorreste voi continuare ad essere negligenti in cosa che sostanzialmente riguarda la vostra fortuna? Vorreste ostinarvi a credere poco utile questo prodotto, malgrado ciò che hanno scritto tanti bravi autori sulla bontà alimentare e sulla utilità del medesimo? Io vi rammenterò che il suo vantaggio è dimostrato da un secolo a questa parte come l' *ipotenusa*, servendo a persuadere che le patate comunemente si coltivano in America, in Francia, in Germania, in Piemonte ed anche in molti luoghi d'Italia da alcuni avveduti Agricoltori, facendosene uso da intere nazioni e dagli abitanti di molte provincie.

Nè può dimenticarsi che egli è un prodotto sicuro, che è al coperto dalla maggior parte delle intemperie delle stagioni, delle vicende e burrasche atmosferiche, talchè o niente o poco soggiace alle grandini, venti marini, brinate e nebbie ordinariamente affliggenti la fruttificazione, ma non mai la radice.

E' di più questa pianta gustosa al palatoie nutritiva, sviluppa, cresce e viene at-

ta a mangiarsi colla maggior prontezza, e ordinariamente in ottanta o 60 giorni offre un sano, buono, economico e copioso nutrimento per tutti gli uomini. E' un mezzo eccellente per l'alimento dei Quadrupedi, de' Polli e di altri volatili. Dice il famoso *Parmentier* che in anni di abbondanza una sola pianta ha dato 50 e sessanta patate, ma facendo l'anno generale ad ogni pianta si vedono attaccate numero 40 di dette radiche. Trae da ciò la conseguenza che 10000 piedi quadrati potendo contenere 50000 piante danno il prodotto annuo di 200000. Vedi *il Conte Re* a 104. La cultura delle patate non taglie sementa al grano; è poco costosa, e se ne fa moltissimi usi.

Gli avvenimenti passati vi facciano essere più previdenti per il futuro ne' vostri interessi, e come la disgraziata serie di più anni di carestia ha contribuito a generalizzare le patate in altre provincie fino al punto di riguardar questa pianta di ogni altra più utile; così una progressione di anni ubertosi che ci anguriamo dalla Provvidenza non faccia decadere una cultura così proficua per effetto di un falso e mal consigliato interesse.

FINE.